

**RASSEGNA STAMPA**

**IL MONDO**

PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Settimanale	4 dicembre 2009	127

**DOSSIER PIEMONTE**

FILIERA ALIMENTARE DALLA FERRERO A PONTI, SENZA DIMENTICARE BALOCCO E I MIGLIORI VIGNAIOLI REGIONALI

## Questione di famiglia




Giacomo Ponti e un impianto di confezionamento




Alberto Balocco, ad della Balocco (sopra)

**D**a qualche tempo i riflettori della stampa economica mondiale sono puntati su Alba. E sull'industria agroalimentare piemontese. Merito della Ferrero, che potrebbe essere coinvolta nella scalata alla britannica Cadbury e rafforzare il suo ruolo ai vertici del comparto mondiale. Ma la Ferrero rappresenta il picco di un iceberg la cui base è formata dagli innumerevoli piccoli e medi produttori di qualità delle ben 370 specialità tradizionali.

A livello industriale un altro gigante è Lavazza. Leader italiano nel mercato al dettaglio del caffè, presente in oltre ottanta Paesi, con un fatturato di 1,121 miliardi (40% di export) e circa 4.200 dipendenti, Lavazza, guidata da Gaetano Mele, sta puntando in particolare sul sistema di cialde A modo mio. Il secondo operatore del mercato dolciario italiano è Balocco. Nata nel '27 come pasticceria artigianale, l'azienda è ancora al 100% di famiglia e nel 2009 punta a un fatturato di 112 milioni, dai 60 milioni del 2004, grazie a oltre 30 milioni di investimenti nell'innovazione. Di poco più antica (venne fondata nel '19) è la Giuso di Acqui Terme, ora guidata da Bruno Lulani, presidente di Confindustria Alessandria, specializzata nelle basi per pasticceria e gelateria, che tra l'altro produce gelati di cioccolato (non al cioccolato) attraverso un processo esclusivo e brevettato e un caffè solubile al 100% di Arabica Colombia,

Aziende centenarie capaci di trasformare le tradizioni in affari e brand noti nel mondo

liofilizzando la materia prima. Al vertice della produzione europea di Aceto di vino classico e dell'Aceto balsamico di Modena è la Ponti, altra azienda familiare fondata nel 1867, che ha diversificato anche nella trasformazione di frutta e verdura biologica e fattura 111 milioni.

E per mangiare e bere? Carni magnifiche sono quelle della Guardia. Salumi da ricordare dai Chiappella di Carrù, da Mauro Celorio a Palazzolo Verellese, da Antonio Cappello a Villanova d'Asti e anche, sul fronte industriale, da Franchi, azienda nata in Valsesia nel '24. Formaggi esclusivi sono quelli dell'azienda Nicoletta (formaggi di alpeggio del Canavese), del caseificio Casagrossa (per la Robiola di Roccaverano), di Beppino Occelli, allevatore e affinatore principe, da Valcasotto Pamparato e inoltre i Bertelmatt della Val Formazza, da chiunque prodotti. Salse e piatti della tradizione a colpo sicuro sono quelli di Davide Palluda a Roero così come i peperoncini ripieni di Mongetto. Prima di passare ai vini, per gli astemi, a Lurisia, dove sgorga l'acqua ritenuta la migliore d'Italia, con limoni d'Amalfi e chinotti di Savona si producono una Gazzosa e un Chinotto senza pari. C'è poi la Lauretana, la più leggera d'Europa.

Quanto al nettare di Bacco prima di tutto il vino dei re e re del vino: il Barolo. Per esempio, da Vietti, Aldo Conterno, Bruno Giacosa, Fontanafredda, Boroli, imprenditori attivi in diversi settori che nella cantina La Brunella declinano esclusivamente cru, per oltre il 60% venduti all'estero. Ma le uve Nebbiolo non danno solo Barolo. Ed ecco quindi il Gattinara di Antonino o di Anzolino oppure il Barbaresco di Angelo Gaja. Ma il Piemonte vitivinicolo offre ancora molto. Tra i tanti il Dolcetto (per esempio di Dogliani con Boschis); la Barbera, con il Bricco dell'Uccellone, nato dall'intuizione di Giacomo Bologna; il Moscato d'Asti di Bera. E per chiudere in bellezza le grappe di Mazzetti o di Berta.

*Pietro Romano*



Achille Boroli e la sua tenuta

